

Instruction manual
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
Handboek
Manual de utilización
Manuale d'uso



MXC18

SOUP MAKER
BLENDER CHAUFFANT
BLENDER HEATED
BLENDER VERWARMING
BLENDER CLIMATIZADA
BLENDER RISCALDAMENTO

ENGLISH

SECURITY INSTRUCTIONS

- Read this manual carefully before using the appliance.

- Check that the voltage indicated on the rating label corresponds with that of the local network before connection the appliance to the mains power supply.

- This appliance should not be used by children below 8 years of age, physically or mentally disabled people nor inexperienced individuals; unless they use it under the strict surveillance and tutoring of an experienced user and have been provided with detailed usage instructions to ensure a safe usage of the appliance as well as a realistic risk awareness. Children should never play with the appliance. Cleaning and maintenance should not be performed by unwatched children.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the soup maker.

- If the supply cord is damaged, a qualified engineer must replace it in order to avoid a hazard, or send the unit to the authorized after-sales service center to repair.

- Take care to keep hands, loose clothing and other items away from the rotating blades.

- Do not use the soup maker if the rotating blades are damaged.

- Do not use the soup maker without the lid being securely clipped in place.

- Do not immerse the soup maker (Jug, cord, motor housing) in water or any other liquids.

- This appliance contains no user-serviceable parts. All repairs should only be carried out by a qualified engineer. Improper repairs may place the user at risk of harm.

- Do not operate the soup maker after a malfunction or if it has been dropped or damaged in any way.

- Do not leave the soup maker unattended whilst connected to the mains power supply.

- This appliance must be unplugged from the power supply after use and whilst any maintenance such as cleaning is carried out.

- Always use the soup maker on a stable, heat-resistant surface.

- Ensure there is sufficient ventilation around the soup maker to allow the escape of heat the steam.

- The jug body becomes hot during use, always hold using the handle provided.

- Do not use the soup maker for any purpose other than that for which it is designed.

- Ensure that the supply cord is kept away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Do not allow the supply cord to hang over the edge of work surface or tabletops.
- The soup maker is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.
- Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those recommended by supplier.
- Wipe out the spills around the jug including its filter properly after use.
- This appliance are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar application such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.
- If the food quantity goes over the maximum level, the blender will stop automatically.
- Do not add food while using the appliance.
- Do not lift the blender when it is running.
- The blender blades are very sharp. Clean them carefully.
- Do not place the appliance in the refrigerator. Refrigeration may destroy the circuit board and cause the blender to fail. Do not place the appliance in a hot place.
- It is normal to hear a intermittent sound.
- Do not to use the heating blender for over 30 minutes continuously, and if you use it for a long time, let it cool down for several hours before using again.

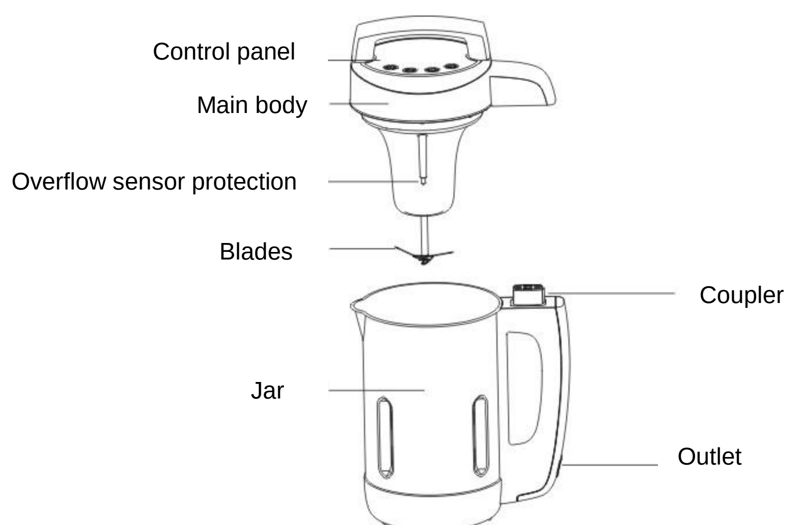
CAUTION :

- Do not lift up machine head when it is in working.
- Unplug the power supply after used.
- Do not let machine head and plug enter water.

SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Heating power	Engine power	Capacity
MXC18	230V ~ 50 Hz	850W	200W	0,9 / 1,1 L

COMPONENT



USAGE

- Respect the following instructions when you use your heating blender.

- Before using your blender for the first time, wash it well as there may be some chemical residues.

- Be sure to choose the right button for your recipe when you use the device to ensure the best results.

- Do not fill the blender under the minimum level, or above the maximum level (level too high or too low can affect the taste of your food and/or cause a malfunction of the unit).

- You can eat your food directly or pass it through a sieve before eating. In both cases, unplug the appliance before pouring your mixture into a suitable container.



1. Pour your ingredients into the jar.



2. Attach the main body of the device to the jar and plug in your blender. All buttons will light on. Choose your program to turn on the device.



3. When the program is finished, the sound will be heard. Remove the main body of the pitcher and serve.

RECIPES MXC18

TOMATO SOUP

Ingredients :

- 600 grams of ripe tomatoes
- 1 clove of garlic
- 1/2 an onion
- 450 ml of broth
- 2 tablespoons of sour cream
- 1 teaspoon of sugar
- A handful of basil leaves
- Salt and pepper

Recipe :

Cut the tomatoes into small pieces and peel the garlic.

Put the tomatoes, garlic, onion, vegetable broth, sugar and basil in your heating blender.

Close the lid and select the "SMOOTH SOUP" program.

When the machine has finished the preparation (in about 35 minutes), add the fresh cream.

Pour the soup into bowls and season according to your taste.

LEEK SOUP

Ingredients :

- 400 grams of leek
- 1 large potato
- 1/2 a chopped onion
- 1 clove of garlic
- 700 ml of broth of chicken
- A few thyme leaves
- Salt and pepper

Recipe :

Wash the leeks and cut into small pieces.

Peel and cut the potato into small pieces.

Place all the soup ingredients in your heating blender. Close the lid and press the "SMOOTH SOUP" program.

When the machine has finished the preparation (about 35 minutes), pour the soup into bowls.

You can also enjoy this soup cold. To do so, leave the soup in the refrigerator for at least 3 hours before serving.

PUMPKIN SOUP WITH CUMIN

Ingredients :

- 350 grams of pumpkin
- 2 large potatoes
- 1/2 a chopped onion
- 1 teaspoon of ground cumin
- 500 ml of broth
- Some diced feta
- Salt and pepper

Recipe :

Deseed the pumpkin after cutting it in 2.

Cut the pumpkin and potatoes into small pieces.

Put all the ingredients (except feta) in your heating blender, close the lid and press the "SMOOTH SOUP" program.

When the soup is ready (about 35 minutes), pour into bowls and add some diced feta cheese for garnish. Season to taste.

CHICKEN SOUP

Ingredients :

- 1 large carrot
- 300 grams of chicken breasts
- 1 chopped onion
- 100 grams of sweet corn
- 500 ml of chicken broth
- Some chopped parsley
- 5 sprigs of thyme
- Salt and pepper

Recipe :

Peel the carrot and cut into small pieces.

Cut the chicken into small pieces.

Drain corn.

Put the ingredients in your blender heating, close the lid and press the "SOUP THROWN" program.

When the soup is ready (about 30 minutes), pour into bowls. Sprinkle with some chopped parsley. Season to your taste.

SPINACH AND RED LENS SOUP (spicy recipe)

Ingredients :

- 150 grams of fresh spinach
- 100 grams of cherry tomatoes
- 100 grams of red lentils
- 80 grams of celery
- 15 grams of fresh ginger
- 1 large carrot
- 1 red chilli pepper
- 1 clove of garlic
- 500 ml of broth
- 1 yogurt
- Salt and pepper

Recipe :

Peel the ginger and the garlic before shopping them into pieces.

Peel the carrot and cut it into small pieces.

Cut the celery into small pieces.

Chop the pepper.

Cut the cherry tomatoes in 2.

Put all ingredients (except the spinach, the yogurt, the salt and the pepper) in your heating blender, close the lid and press "SOUP thrown."

When the preparation is ready (about 30 minutes), place the spinach and the yogurt. Let the soup rest for a few moments before pouring the soup into bowls. Season to your taste.

VEGETABLES AND TORTELLINI SOUP

Ingredients :

- 100 grams of zucchini
- 100 grams of carrots
- 50 grams of red peppers
- 80 grams of dried tortellini
- 1 chopped onion
- 1 leek
- 500 ml of broth
- Some parmesan
- Salt and pepper

Recipe :

Deseed the peppers and cut them into small pieces.

Cut the zucchini and carrots into small pieces.

Chop the leeks.

Place all ingredients, except parmesan, in your heating blender, close the lid and press the "SOUP THROWN" program.

When the preparation is ready (about 30 minutes), pour the soup into bowls, sprinkle with parmesan and season to your taste.

SPICY APPLE SAUCE

Ingredients :

- 600 grams of apples
- 200 ml of apple juice
- Zest of half a lemon
- 1 teaspoon ground cinnamon

Recipe :

Peel the apples, remove the core and the seeds before cutting them into small pieces.

Put all ingredients in your heating blender and add 70 ml of water.

Close the lid and press the "SAUCE" program.

When the preparation is ready (about 27 minutes), use it as desired. Sprinkle with cinnamon for more flavour.

STRAWBERRY RHUBARB SAUCE

Ingredient :

- 200 grams of rhubarb
- 300 grams of strawberries
- 100 ml of orange juice
- 2 teaspoons of lemon
- 100 grams of sugar
- 1 clove of vanilla

Recipe :

After removing the leaves of rhubarb, cut off the ends, peel and cut into small pieces.

Clean the strawberries and cut into 2.

Cut the vanilla pod in two and reserve the seeds and clove separately.

Put all the ingredients in your heating blender, close the lid and press the "SAUCE" program.

When the preparation is ready (about 27 minutes), you can serve.

BANANA SMOOTHIE

Ingredients :

- 350 grams of banana
- 500 ml of milk
- 150 grams of vanilla ice cream

Recipe :

Put all ingredients in your heating blender, close the lid and press the "SMOOTHIE" program.

When the preparation is ready (about 5 minutes), serve in tall glasses.

CARROT ORANGE SMOOTHIE

Ingredients :

- 2 oranges
- 2 bananas
- 150 grams mango
- 15 grams of carrot tops
- 1 tablespoon olive oil

- 350 ml water

Recipe :

Peel and chop the oranges, bananas and mango.

Put all ingredients in your blender heating, close the lid and press the "SMOOTHIE" program.

When the preparation is ready (about 5 minutes), serve in tall glasses.

ENVIRONMENT



CAUTION :

Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Manufactured and imported : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel 01 64 67 00 01

FRANÇAIS

INSTRUCTIONS DE SECURITE

• Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre appareil.

• Vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil à l'alimentation secteur.

• Ce mixeur chauffant n'est pas destiné à être utilisé par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, (notamment les enfants). Ils devraient alors être supervisés et formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

• Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le mixeur chauffant.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, un technicien qualifié doit le remplacer. Vous pouvez aussi envoyer l'appareil au centre de service après-vente habilité à le réparer afin d'éviter tout danger.

• Prenez soin de garder mains, vêtements amples et tout autre article loin des lames rotatives.

• Ne pas utiliser le mixeur chauffant si les lames rotatives sont endommagées.

• Ne pas utiliser le mixeur chauffant sans que le couvercle soit solidement fixé.

• Ne pas plonger le mixeur chauffant (le pichet, le cordon ou le moteur du mixeur chauffant) dans l'eau ou dans tout autre liquide.

• Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié. Des réparations incorrectes peuvent mettre l'utilisateur en danger.

• Ne pas faire fonctionner le mixeur chauffant après un dysfonctionnement ou si il est tombé ou endommagé de quelque façon.

• Ne pas laisser le mixeur chauffant sans surveillance s'il est relié à l'alimentation secteur.

• Cet appareil doit être débranché de l'alimentation après utilisation et pendant son entretien et son nettoyage.

• Veillez à toujours utiliser le mixeur chauffant sur une surface stable et résistante à la chaleur.

• Assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante autour de votre mixeur chauffant pour permettre l'évacuation de la chaleur et de la vapeur.

• Le corps de la machine chauffe pendant son utilisation. Veillez à toujours le tenir à l'aide de la poignée prévue.

• Ne pas utiliser le mixeur chauffant pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

• Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit tenu à l'écart de la chaleur ou de bords tranchants qui pourraient causer des dommages.

• Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de toute surface de travail ou de dessus de tables.

• Le mixeur chauffant est destinée à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

• Ne pas utiliser d'accessoires ou quelconques composants avec cet appareil autres que ceux recommandés par le fournisseur.

• Le mixeur s'arrête automatiquement si les quantités de nourriture à l'intérieur sont supérieure à la quantité maximale.

• N'ajoutez pas de nourriture ou de liquide quand la machine est en marche.

• Ne soulevez pas l'appareil lorsque celui-ci est en marche.

• Les lames du mixeur sont très coupantes. Nettoyez-les avec attention.

• Ne placez pas cet appareil au réfrigérateur. Le froid pourrais détruire le circuit imprimé, ce qui causerais une panne du mixeur. Ne le placez pas non plus dans un endroit trop chaud.

• Ceci est normal si vous entendez un son rapide et lent avec quelques interruptions.

• Il est préférable de ne pas utiliser le mixeur chauffant en continu plus de 30 minutes. Laissez-le reposer quelques heures avant de l'utiliser à nouveau.

ATTENTION :

• Ne soulevez pas la tête de la machine quand l'appareil est en marche.

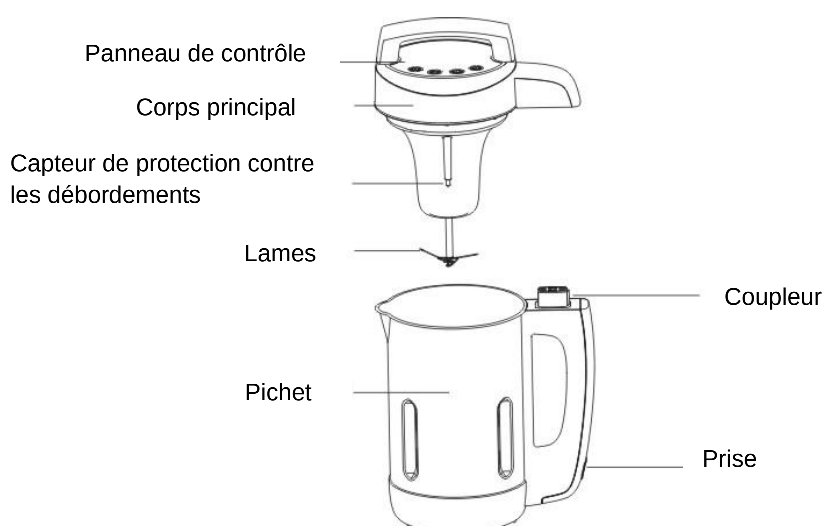
• Débranchez l'alimentation après utilisation.

• Ne laissez pas la tête de la machine et la prise entrer en contact avec de l'eau.

SPECIFICATIONS

Modèle	Voltage	Puissance de chauffage	Puissance du moteur	Capacité
MXC18	230V ~ 50 Hz	850W	200W	0,9 / 1,1 L

COMPOSANTS



UTILISATION

Veillez à respecter les instructions suivantes lorsque vous utilisez votre mixeur chauffant.

• Avant d'utiliser votre mixeur pour la première fois, lavez-le bien car il se peut qu'il y ai des résidus d'usine.

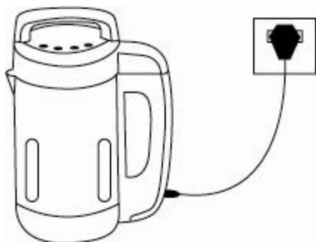
• Veillez à choisir le bon bouton pour votre recette quand vous utilisez l'appareil sinon le goût sera altéré.

• Mettez toujours de l'eau entre le niveau le plus haut et le niveau le plus bas (un niveau trop haut ou trop bas peut affecter le goût et/ou provoquer un disfonctionnement de l'appareil).

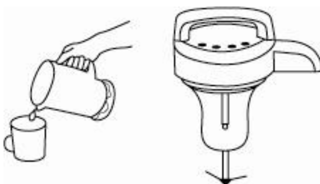
• Vous pouvez boire directement votre mélange ou le passer à la passoire avant de le boire. Dans les 2 cas, débranchez l'appareil avant verser votre mélange dans un récipient adapté.



1. Versez vos ingrédients dans le pichet.



2. Fixez correctement le corps principal de l'appareil sur le pichet et branchez votre mixeur. Tous les boutons vont s'allumer. Choisissez votre programme pour lancer l'appareil.



3. Lorsque le programme est terminé, un bruit se fera entendre. Retirez le corps principal du pichet et servez.

RECETTES MXC18

<u>SOUPE DE TOMATES</u>

<u>Ingrédients :</u>

- 600 g de tomates mûres
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- 450 ml de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe de crème fraiche
- 1 cuillère à café de sucre
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel, poivre

<u>Recette :</u>

Coupez les tomates en petits morceaux et épluchez l'ail.

Mettez les tomates, l'ail, l'oignon, le bouillon de légumes, le sucre et le basilic dans votre blender chauffant.

Fermez le couvercle et sélectionnez le programme "SOUPE LISSE".

Lorsque l'appareil a terminé la préparation (environ 35 minutes), ajoutez la crème fraiche.

Versez la soupe dans des bols et assaisonnez selon vos goûts.

SOUPE DE POIREAUX

Ingrédients :

- 400 g de poireaux
- 1 grosse pomme de terre
- 1/2 oignon haché
- 1 gousse d'ail
- 700 ml de bouillon de volaille
- Quelques feuilles de thym frais
- Sel, poivre

Recette :

Lavez les poireaux et coupez-les en petits morceaux.

Epluchez et coupez la pomme de terre en petits morceaux.

Placez tous les ingrédients de la soupe dans votre blender chauffant. Fermez le couvercle et appuyez sur le programme "SOUPE LISSE".
Lorsque l'appareil a terminé la préparation (environ 35 minutes), versez la soupe dans des bols.

Vous pouvez aussi déguster cette soupe froide. Pour cela, laissez-la au moins 3 heures au réfrigérateur avant de déguster.

VELOUTÉ DE POTIRON AU CUMIN

Ingrédients :

- 350 g de potiron
- 2 grosses pomme de terre
- 1/2 oignon haché
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 500 ml de bouillon de légumes
- Quelques dès de féta
- Sel, poivre

Recette :

Épépinez le potiron après l'avoir coupé en 2.

Coupez le potiron et les pommes de terre en petits morceaux.

Mettez tous les ingrédients dans votre blender chauffant (excepté la féta), fermez le couvercle et appuyez sur le programme "SOUPE LISSE".

Lorsque la soupe est prête (environ 35 min), versez-la dans des bols et ajoutez quelques dès de féta pour décorer. Assaisonnez selon vos goûts.

SOUPE AU POULET

Ingrédients :

- 1 grosse carotte
- 300 g de blancs de poulet
- 1 oignon haché
- 100 g de maïs sucré
- 500 ml de bouillon de volaille
- Un peu de persil haché
- 5 branches de thym
- Sel, poivre

<u>Recette :</u>

Pelez la carotte et coupez-la en petits morceaux.

Coupez les blancs de poulet en petits morceaux.

Égouttez le maïs.

Placez les ingrédients dans votre blender chauffant, fermez le couvercle et appuyez sur le programme "SOUPE MOULINÉE".

Lorsque la soupe est prête (environ 30 minutes), versez-la dans des bols. Parsemez avec un peu de persil haché. Assaisonnez selon vos goûts.

<u>SOUPE AUX EPINARDS ET LENTILLES ROUGE (recette épicée)</u>

<u>Ingrédients :</u>

- 150 g d'épinards frais
- 100 g de tomates cerises
- 100 g de lentilles rouges
- 80 g de Céleri
- 15 g de gingembre frais
- 1 grosse carotte
- 1 piment rouge
- 1 gousse d'ail
- 500 ml de bouillon de légumes
- 1 yaourt nature
- Sel, poivre

<u>Recette :</u>

Épluchez le gingembre et l'ail et hachez-les.

Pelez la carotte et coupez-la en petits morceaux.

Coupez également le céleri en petits morceaux.

Hachez le piment.

Coupez les tomates cerises en 2.

Mettez tous les ingrédients (à l'exception des épinards, du yaourt, du sel et du poivre) dans votre blender chauffant, fermez le couvercle et appuyez sur "SOUPE MOULINÉE".

Lorsque la préparation est prête (environ 30 minutes), insérez les épinards et le yaourt.
Laissez reposer quelques instant et versez la soupe dans des bols.
Assaisonnez selon vos goûts.

SOUPE DE TORTELLINIS AUX LÉGUMES

Ingrédients :

- 100 g de courgettes
- 100 g de carottes
- 50 g de poivrons rouge
- 80 g de tortellinis secs
- 1 oignon haché
- 1 blanc de poireaux
- 500 ml de bouillon de légumes
- Un peu de parmesan
- Sel, poivre

Recette :

Épépinez les poivrons et coupez-les en petits morceaux.

Coupez également les courgettes et les carottes en petits morceaux.

Hachez le blanc de poireaux.

Placez tous les ingrédients dans votre blender chauffant excepté le parmesan, fermez le couvercle et appuyez sur le programme "SOUPE MOULINÉE".

Lorsque la préparation est prête (environ 30 minutes), versez la soupe dans des bols, saupoudrez de parmesan et assaisonnez selon vos goûts.

COMPOTE DE POMMES ÉPICÉE

Ingrédients :

- 600 g de pommes
- 200 ml de jus de pomme
- Le zeste d'un demi citron
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

Recette :

Épluchez les pommes, enlevez le tronc, les pépins et coupez-les en petits morceaux.

Mettez tous les ingrédients dans votre blender chauffant et ajoutez 70 ml d'eau.

Fermez le couvercle et appuyez sur le programme "COMPOTE".
Lorsque la préparation est prête (environ 27 minutes), vous pouvez servir. Saupoudrez de cannelle pour plus de goût.

COMPOTE FRAISE RHUBARBE

Ingrédient :

- 200 g de tiges de rhubarbe
- 300 g de fraises
- 100 ml de jus d'orange
- 2 cuillères à café de citronnelle
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Recette :

Après avoir enlevé les feuilles de la rhubarbe et coupé les extrémités, épluchez-la et coupez-la en petits morceaux.

Équeutez les fraises et coupez les en 2.

Coupez la gousse de vanille en 2 et réservez les graines et la gousse séparément.

Mettez tous les ingrédients dans votre blender chauffant, fermez le couvercle et appuyez sur le programme "COMPOTE".

Lorsque la préparation est prête (environ 27 minutes), vous pouvez servir.

SMOOTHIE BANANE

Ingrédients :

- 350 g de bananes
- 500 ml de lait
- 150 g de glace vanille

Recette :

Mettez tous les ingrédients dans votre blender chauffant, fermez le couvercle et appuyez sur le programme "SMOOTHIE".

Lorsque la préparation est prête (environ 5 minutes), servez dans de grands verres.

SMOOTHIE CAROTTE ORANGE

Ingrédients :

- 2 oranges
- 2 bananes
- 150 g de mangues
- 15 g de fanes de carottes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 350 ml d'eau

Recette :

Épluchez et coupez en petits morceaux les oranges, les bananes et la mangue.

Mettez tous les ingrédients dans votre blender chauffant, fermez le couvercle et appuyez sur le programme "SMOOTHIE".

Lorsque la préparation est prête (environ 5 minutes), servez dans de grands verres.

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Fabriqué pour et importé par : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél. 01 64 67 00 01

DEUTSCH

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

- Vergewissern Sie sich das die Spannung des Haushaltes mit der Spannung des geraetes uebereinspricht.

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrene und unwissende Personen geeignet, sofern diese nicht unter Aufsicht einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, stehen oder von dieser Aufsichtsperson in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.

- Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.

- Falls das Kabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller oder dessen Service-Vertretung ausgewechselt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

- Vermeiden Sie es, mit beweglichen Teilen in Kontakt zu kommen.

- Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie den Blender/Standmixer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Zubehör vom Gerät anbringen oder entfernen, um es zu reinigen.

- Betreiben Sie den Blender/Standmixer nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen wurde oder wenn es auf andere Art beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.

- Fassen Sie beim Mixen nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, da es ansonsten zu Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Blender/Standmixer nicht in Betrieb ist.

- Die Klingen sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.

- Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie den Verschlussring samt Messereinheit nie auf das Basisteil, ohne den Behälter vorher sorgfältig zu befestigen.

- Betreiben Sie den Blender/Standmixer nur mit sicher befestigter Abdeckung.

- Die Benutzung von Zusatzteilen, einschließlich Einweckgläsern, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, kann Risiken für Körperverletzungen bergen.

• Nehmen Sie beim Mixen heißer Flüssigkeiten den Zutatenbehälter in der Mitte des zweiteiligen Deckels heraus.

• Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt oder orten wie Bueros, Hotelszimmer, etc vorgesehen.

• Der Mischer stoppt automatisch, wenn die Menge der Lebensmittel in dem Behälter größer ist als der maximale Betrag.

• Geben Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten hinzu, wenn die Maschine läuft.

• Heben Sie das Gerät nicht an, wenn es grade läuft.

• Die Mixer Klingen sind sehr scharf. Reinigen Sie sie sorgfältig.

• Stellen Sie dieses Produkt nicht in den Kühlschrank. Die Kälte könnte die Leiterplatte beschädigen und einen Defekt des Gerätes verursachen. Stellen Sie den Mixer auch nicht an einen zu warmen Ort.

• Das ist normal, wenn Sie ein schnelles und langsames Geräusch mit wenigen Unterbrechungen hören.

• Es ist besser, den Mixer nicht kontinuierlich länger als 30 Minuten zu verwenden. Lassen Sie ihn für mehrere Stunden stehen bevor Sie ihn erneut benutzen.

VORSICHT :

• Heben Sie nicht Maschinenkopf, wenn es in der Arbeit ist.

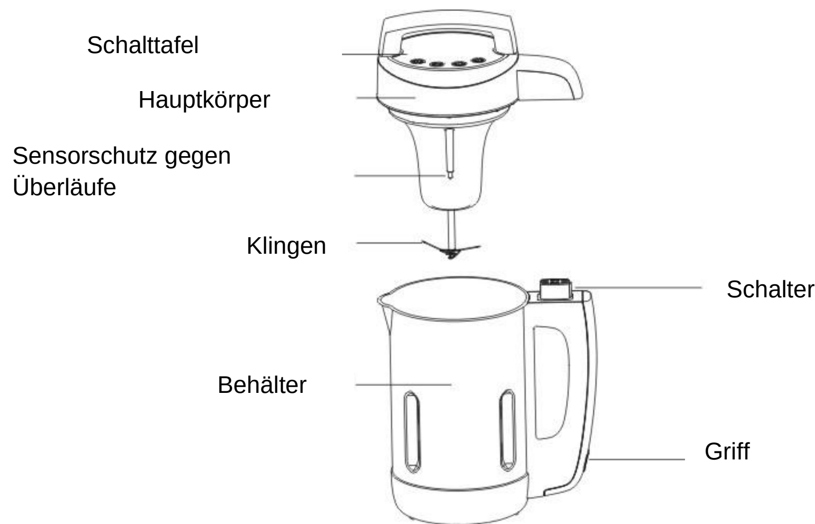
• Trennen Sie das Netzteil nach eingesetzt.

• Lassen Sie sich nicht Maschinenkopf und Stecker geben Sie Wasser.

SYSTEMANFORDERUNGEN

Modell	Spannung	Heizleistung	Motorleistung	Kapazität
MXC18	230V ~ 50 Hz	850W	200W	0,9 / 1,1 L

BESTANDTEILE



VERWENDUNG

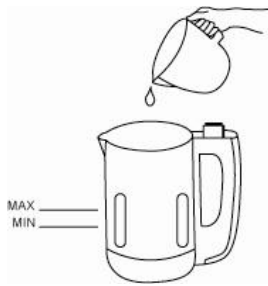
Beachten Sie die folgenden Anweisungen, wenn Sie Ihren Heißmixer verwenden:

- Bevor Sie Ihren Mixer zum ersten Mal benutzen, waschen Sie ihn gut, da es sein kan dass dort Rückstände vorhanden sind.

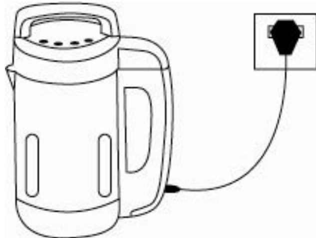
- Achten Sie darauf, die richtige Taste für Ihr Rezept zu wählen, wenn Sie das Gerät verwenden, sonst kann sich der Geschmack veränderen.

- Drehen Sie den Wasserstand immer zwischen dem höchsten und dem niedrigsten Niveau (zu hoch oder zu niedrig kann den Geschmack beeinträchtigen und / oder zu einer Fehlfunktion des Geräts führen).

- Sie können Ihre Mischung direkt trinken oder es vor dem Trinken durch ein Sieb geben. Im zweiten Fall ziehen Sie das Gerät vor dem Ausgießen Ihrer Mischung über einen geeigneten Behälter.



1. Gießen Sie Ihre Zutaten in den Krug.



2. Bringen Sie den Hauptteil des Geräts, auf den Behälter und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Alle Tasten leuchten. Wählen Sie Ihr Programm, um das Gerät einzuschalten.



3. Wenn das Programm beendet ist, wird der Ton zu hören. Entfernen Sie den Hauptteil der Krug und servieren.

REZEPTE MXC18

TOMATENSUPPE

Zutaten :
- 600 Gramm reife Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zwiebel
- 450 ml Gemüsebrühe
- 2 Esslöffel Sauerrahm
- 1 Teelöffel Zucker
- Eine Handvoll Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer

Rezept :

Schneiden Sie die Tomaten in kleine Stücke und pelle den Knoblauch.

Geben Sie die Tomaten, den Knoblauch, die Zwiebel, die Gemüsebrühe, Zucker und die Basilikumblätter in den warmen Mixer.

Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die "SMOOTH SUPPE"-Programm.

Wenn der Mixer die Vorbereitung abgeschlossen hat(in ca. 35 Minuten), fügen Sie den Sauerrahm hinzu.

Gießen Sie die Suppe in eine Schüssel und würzen Sie sie nach Ihrem Geschmack.

LAUCHSUPPE

Zutaten :

- 400 Gramm Lauch
- 1 große Kartoffel
- 1/2 gehackte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 700 ml Hühnerbrühe
- Ein paar Thymianblätter
- Salz und Pfeffer

Rezept :

Waschen Sie den Lauch und schneiden Sie ihn in kleine Stücke.

Schälen Sie die Krtoffel und schneiden Sie sie in kleine Stücke.

Legen Sie alle Zutaten Ihrer Suppe in den warmen Mixer. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die "SMOOTH SUPPE"-Programm-Taste.

Wenn die Maschine die Vorbereitung beendet (ca. 35 Minuten), gießen Sie die Suppe in Schalen.

Genießen Sie diese Suppe auch kalt. Um dies zu tun, lassen Sie die Suppe im Kühlschrank mindestens 3 Stunden vor dem Servieren abkühlen.

KÜBISSUPPE MIT KREUZKÜMMEL

Zutaten :

- 350 Gramm Kürbis
- 2 große Kartoffeln
- 1/2 gehackte Zwiebel
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 500 ml Brühe
- Etwas gewürfelter Feta
- Salz und Pfeffer

Rezept :

Entkernen Sie den Kürbis nachdem Sie ihn halbiert haben.

Schneiden Sie den Kürbis und die Kartoffeln in kleine Stücke.

Geben Sie alle Zutaten (außer Feta) in den warmen Mixer, Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die "SMOOTH SOUP" Programm-Taste.

Wenn die Suppe fertig ist (ungefahr 35 Minuten), geben Sie die in eine Schüssel und geben Sie etwas Feta hinzu. Nach Geschmack würzen.

HÜHNERSUPPE

Zutaten :
- 1 große Möhre
- 300 Gramm Hühnerbrust
- 1 gehackte Zwiebel
- 100 Gramm Mais
- 500 ml Hühnerbrühe
- Etwas gehakte Petersilie
- 5 Thymianzweige
- Salz und Pfeffer

Rezept :

Schälen Sie die Möhre und schneiden Sie sie in kleine Stücke.

Schneiden Sie das Hünchen in kleine Stücke.

Schütten Sie den Mais ab.

Geben Sie die Zutaten in den warmen Mixer, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die " SOUP THROWN"-Programm-Taste.

Wenn die Suppe fertig ist (ca. 30 Minuten), gießen Sie sie in Schalen. Das Ganze mit etwas gehackter Petersilie bestreuen. Nach Geschmack würzen.

SPINAT UND ROTE LINSEN SUPPE (scharfes rezept)

Zutaten :
- 150 Gramm frischer Spinat
- 100 Gramm Cherrytomaten
- 100 Gramm rote Linsen
- 80 Gramm Selerie
- 15 Gramm frischer Ingwer
- 1 große Möhre
- 1 Chilipulver
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Brühe
- 1 Joghurt
- Salz und Pfeffer

Rezept :

Schälen Sie den Knoblauch und den Ingwer bevor Sie ihn in Stücke schneiden.

Schälen Sie die Möhre und schneiden Sie sie in kleine Stücke.

Schneiden Sie den Sellerie in kleine Stücke.

Hacken Sie den Pfeffer klein.

Halbieren Sie die Cherrytomaten.

Geben Sie alle Zutaten (außer den Spinat, den Jughurt, Salz und Pfeffer) in den warmen Mixer, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die " SOUP THROWN"-Programm-Taste.

Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist (ca. 30 Minuten), fügen Sie den Spinat und den Joghurt hinzu. Lassen Sie den Rest der Suppe fur einen kleinen Moment ruhen, bevor Sie die Suppe in Schalen gießen. Nach Geschmack würzen.

GEMÜSE UND TORTELLINI SUPPE

Zutaten :

- 100 Gramm Zucchini
- 100 Gramm Möhre
- 50 Gramm Chilis
- 80 Gramm getrocknete Tortellini
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 Lauch
- 500 ml Brühe
- Etwas Parmesan
- Salz und Pfeffer

Rezept :

Entekernen Sie die Chilischote und schneiden Sie ihn in kleine Stücke .

Schneiden Sie die Zucchini und Möhren in kleine Stücke.

Hacken Sie den Lauch.

Geben Sie alle Zutaten, außer Parmesan, in Ihren warmen Mixer, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die " SOUP THROWN"-Programm-Taste.

Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist (ca. 30 Minuten), geben Sie die Suppe in eine Schüssel, mit etwas Parmesan garnieren und nach Geschmack würzen.

WÜRZIGES APFELMUS

Zutaten :

- 600 Gramm Äpfel
- 200 ml Apfelsaft
- Zitronenschale oder eine halbe Zitrone
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt

Rezept :

Schalen Sie die Äpfel, entfernen Sie die Kerne und das Kerngehäuse, bevor Sie sie in kleine Stücke schneiden.

Geben Sie alle Zutaten in den warmen Mixer und fügen Sie 70 ml Wasser hinzu.

Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die "SAUCE" Programm-Taste.

Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist (ca. 27 Minuten), benutzen Sie es wie sie wünschen. Bestreuen Sie es mit etwas Zimt.

ERDBEERE RHABARBER SAUCE

Zutaten :
- 200 Gramm Rhabarber
- 300 Gramm Erdbeeren
- 100 ml Orangensaft
- 2 Teelöffel Zitrone
- 100 Gramm Zucker
- 1 Vanilleschote

Rezept :

Nach dem Entfernen der Blätter vom Rhabarber, schneiden Sie die Enden, schälen Sie ihn und schneiden Sie ihn in kleine Stücke.

Reinigen Sie die Erdbeeren und halbieren Sie sie.

Schneiden Sie die Vanilleschote in zwei und bewahren Sie die Samen und Gewürznelke separat auf.

Geben Sie alle Zutaten in Ihren warmen Mixer, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die "SAUCE" Programm-Taste.

Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist (etwa 27 Minuten), können Sie sie servieren.

BANANEN SMOOTHIE

Zutaten :

- 350 Gramm Bananen
- 500 ml Milch
- 150 Gramm Vanilleeis

Rezept :

Geben Sie alle Zutaten in Ihren Mixer, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die "SMOOTHIE"-Programm-Taste.

Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist (ca. 5 Minuten), in hohen Gläsern servieren.

MÖHREN ORANGEN SMOOTHIE

Zutaten :

- 2 Orangen
- 2 Bananen
- 150 Gramm Mango
- 15 grams Möhrenspitzen
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 350 ml Wasser

<u>Rezept :</u>

Schälen und hacken Sie die Orangen, Bananen und Mango.

Alle Zutaten in den Mixer geben, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die "SMOOTHIE"-Programm-Taste.

Wenn die Zubereitung fertig ist (ca. 5 Minuten), in hohen Gläsern servieren.

UMWELT



ACHTUNG :

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennungs von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Hergestellt und importiert : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01

NEDERLANDS

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

• Lees de veiligheidsvoorschriften aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken.

• Controleer dat de spanning aangegeven op het typeplaatje overeenkomstig is met de spanning van uw locale network voordat u het apparaat aansluit.

• Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis en moeten door een verantwoordelijk persoon onder toezicht worden gehouden tijdens het gebruik.

• Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

• Als het kabel beschadigd is, moet het door een gekwalificeerde technicus worden vervangen om gevaar te voorkomen, of stuur het apparaat op naar een geautoriseerde service center om het te laten repareren.

• Houd uw handen, losse kleding en andere voorwerpen uit de buurt van draaiende messen.

• Gebruik de soep maker niet als de roterende messen beschadigd zijn.

• Gebruik de soep maker niet als de deksel niet goed is geplaatst.

• Dompel het apparaat, het kabel en accessoires nooit onder water of andere vloeistoffen.

• Dit apparaat bevat geen onderdelen. Alle reparaties mogen alleen door een erkende technicus worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparaties kan de gebruiker een risico van schade oplopen.

• Gebruik de soep maker niet als het is gevallen of beschadigd is.

• Laat de soep maker nooit onbeheerd achter terwijl deze aangesloten is.

• Koppel het apparaat na gebruik altijd los voordat u het reinigd.

• Gebruik de soep maker altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond.

• Zorg voor voldoende ventilatie rondom de soep maker om warmte en stoom te laten ontsnappen.

• De kruik lichaam wordt tijdens het gebruik heet, gebruik altijd de handgreep om te verplaatsen.

• Do not use the soup maker for any purpose other than that for which it is designed.

• Zorg ervoor dat het kabel buiten het bereik van warmte of scherpe randen is geplaatst, deze kunnen schade veroorzaken.

• Laat het kabel niet van het aanrecht of het werkblad slingeren.

• De soep maker is alleen voor huishoudelijk gebruik bedoelt en mag niet voor commerciële

doeleinden worden gebruikt.

• Gebruik geen accessoires of hulpstukken die niet van de fabrikant werden aanbevolen.

• Reinig lekkages rond om de kruik, inclusief filter goed na gebruik.

• Dit apparaat is niet bedoel voor het gebuik met externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

• Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik zoals:
keukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
boederijen;
door klanten in hotels, motels en andere residentiële soort omgevingen;
bed and breakfast soort omgevingen.

• De mixer stopt automatisch als de hoeveelheid voedsel in de mixer groter is dan de maximale hoeveelheid.

• Geen voedsel of vloeistof toevoegen wanneer de machine in werking is.

• Til de machine niet op wanneer deze in werking is.

• De blendermessen zijn zeer scherp. Reinig ze zorgvuldig.

• Berg dit product niet op in de koelkast. De kou kan het interne mechanisme van de mixer vernietigen. Plaats het apparaat om dezelfde reden ook niet op een te warme plaats.

• Het is normaal als je een snel en een langzaam geluid met weinig onderbrekingen hoort.

• Gebruik bij voorkeur de verwarmingsfunctie niet continu. Het is beter deze gedurende 30 minuten te gebruiken. Laat daarna enkele uren staan voordat u deze weer kunt gebruiken.

LET OP :

• Niet opheffen machine hoofd wanneer het in het werken.

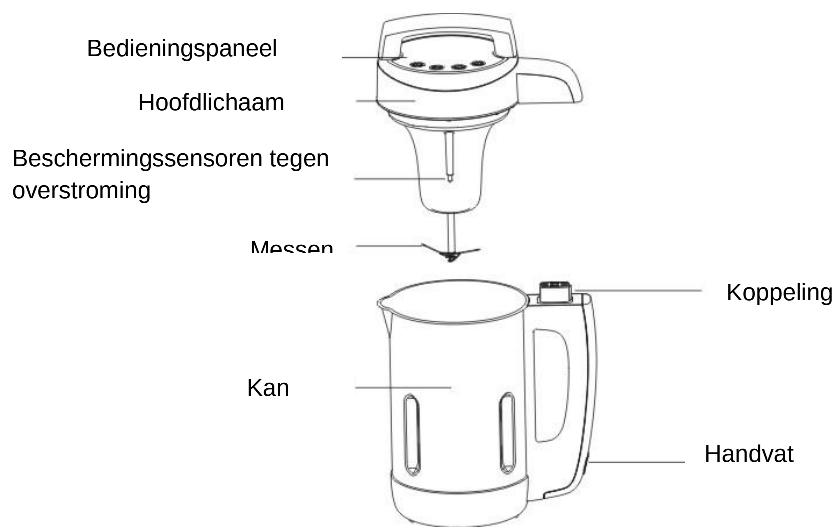
• Trek de stekker na gebruik.

• Laat geen machine hoofd en steek in de waterloop.

SPECIFICATIES

Model	Voltage	Verwarmingsvermogen	Motorvermogen	Capaciteit
MXC18	230V ~ 50 Hz	850W	200W	0,9 / 1,1 L

ONDERDELEN



GEBRUIK

Neem de volgende richtlijnen in acht bij het gebruik van uw kachel mixer.

- Voor het eerste gebruik dient u het apparaat goed te wasséen, voor het geval er productieresten in zijn achtergebleven.

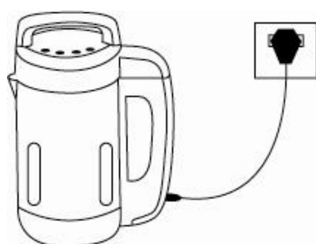
- Wees er zeker van dat u de goede knop indrukt voor uw gerecht. Zo niet, dan kan de smaak van uw voedsel Anders uitvallen.

- Voeg altijd water toe tussen het max niveau en het min niveau (Een hoger of lager niveau kan ervoor zorgen dat de smaak van uw eten Anders uitvalt of dat het apparaat stoort).

- U kunt uw mengsel direct drinken of haal hem door een zeef voor het drinken. In beide gevallen haalt u eerst de stekker uit het apparaat alvorens het nuttigen van uw mix.



1. Giet uw ingrediënten in de kan.



2. Bevestig het hoofdgedeelte van het apparaat op de kan en plug in je blender. Alle toetsen zijn verlicht. Kies uw programma om het apparaat marchd.



3. Als het programma klaar is, zal het geluid worden gehoord. Verwijder het belangrijkste orgaan van de kan en serveer.

RECEPTEN MXC18

TOMATENSOEP

Ingrediënten :

- 600 gram rijpe tomaten
- 1 teentje knoflook
- 1/2 ui
- 450 ml bouillon
- 2 eetlepels zure room
- 1 theelepel suiker
- Een handvol basilicumblaadjes
- Zout en peper

Recept :

Snijd de tomaten in kleine stukjes en pel de knoflook.

Doe de tomaten, knoflook, ui, groentebouillon, suiker en basilicum in uw blender.

Sluit het deksel en selecteer het programma "SMOOTH SOUP".

Wanneer de machine klaar is met de bereiding (na ongeveer 35 minuten), voegt u de verse room toe.

Giet de soep in kommen en voeg kruiden toe naar uw smaak.

PREISOEP

Ingrediënten :

- 400 gram prei
- 1 grote aardappel
- 1/2 gesnipperde ui
- 1 teentje knoflook
- 700 ml bouillon van kip
- Een paar tijmblaadjes
- Zout en peper

Recept **:**

Was de prei en snijd ze in kleine stukjes.

Schil en snijd de aardappelen in kleine stukjes.

Plaats alle soep ingrediënten in uw blender. Sluit het deksel en druk op de programma "SMOOTH SOUP".

Wanneer de machine klaar is met de bereiding (ongeveer 35 minuten), giet u de soep in kommen.

U kunt ook koud genieten van deze soep. Om dit te doen, plaatst u de soep minstens 3 uur voor het opdienen in de koelkast.

POMPOEN SOEP MET KOMIJN

Ingrediënten :

- 350 gram pompoen
- 2 grote aardappelen
- 1/2 gesnipperde ui
- 1 theelepel gemalen komijn
- 500 ml bouillon
- Sommige blokjes feta
- Zout en peper

Recept :

Ontpit de pompoen na het snijden in 2 stukken.

Snijd de pompoen en aardappels in kleine stukjes.

Doe alle ingrediënten (behalve feta) in uw blender, sluit het deksel en druk op de programma "SMOOTH SOEP".

Als de soep klaar is (na ongeveer 35 minuten), giet u de soep in kommen en voegt u enkele blokjes feta kaas voor de garnering. Breng op smaak.

KIPPENSOEP

Ingrediënten :
- 1 grote wortel
- 300 gram kipfilet
- 1 gesnipperde ui
- 100 gram zoete maïs
- 500 ml kippenbouillon
- Sommige gehakte peterselie
- 5 takjes tijm
- Zout en peper

Recept **:**

Schil de wortel en snijd ze in kleine stukjes.

Snijd de kip in kleine stukjes.

Tap maïs.

Doe de ingrediënten in uw blender verwarming, sluit het deksel en druk op de programma "SOUP THROWN".

Als de soep klaar is (na ongeveer 30 minuten), giet u de soep in kommen. Bestrooi met wat gehakte peterselie. Voeg kruiden toe naar uw smaak.

SPINAZIE EN RODE LENS SOEP (pikant recept)

Ingrediënten :
- 150 gram verse spinazie
- 100 gram cherry tomaten
- 100 gram rode linzen
- 80 gram bleekselderij
- 15 gram verse gember
- 1 grote wortel
- 1 rode chilipeper
- 1 teentje knoflook
- 500 ml bouillon
- 1 yoghurt
- Zout en peper

Recept :

Schil de gember en de knoflook voordat winkelen ze in stukjes.

Schil de wortel en snijd deze in kleine stukjes.

Snijd de bleekselderij in kleine stukjes.

Snijd de peper.

Snijd de kerstomaatjes in 2.

Doe alle ingrediënten (behalve de spinazie, de yoghurt, het zout en de peper) in uw blender, sluit het deksel en druk op "SOEP gegooid."

Wanneer de bereiding klaar is (na ongeveer 30 minuten), plaats u de spinazie en de yoghurt. Laat de soep even rusten voordat u de soep in kommen giet. Voeg kruiden toe naar uw smaak.

FRUIT EN TORTELLINI SOEP

Ingrediënten :
- 100 gram courgette
- 100 gram wortelen
- 50 gram rode paprika
- 80 gram gedroogde tortellini
- 1 gesnipperde ui
- 1 prei
- 500 ml bouillon
- Sommige parmezaan
- Zout en peper

Recept :

Ontpit de paprika's en snijd ze in kleine stukjes.

Snijd de courgettes en wortelen in kleine stukjes.

Snijd de prei.

Doe alle ingrediënten, behalve parmezaan, in uw blender, sluit het deksel en druk op het "SOUP THROWN" programma.

Wanneer de bereiding klaar is (na ongeveer 30 minuten), giet u de soep in kommen, bestrooi met Parmezaanse kaas en voeg kruiden toe naar eigen smaak.

KRUIDIGE APPELMOES

Ingrediënten :

- 600 gram appels
- 200 ml appelsap
- Schil van een halve citroen
- 1 theelepel gemalen kaneel

Recept :

Schil de appels, verwijder het klokhuis en de zaden voor het snijden ze in kleine stukjes.

Doe alle ingrediënten in uw blender en voeg 70 ml water.

Sluit het deksel en druk op de programma "saus".

Wanneer de bereiding klaar is (na ongeveer 27 minuten), kunt u h het als gewenst. Bestrooi met kaneel voor meer smaak.

AARDBEI RABARBERSAUS

Ingrediënten **:**
- 200 gram rabarber
- 300 gram aardbeien
- 100 ml sinaasappelsap
- 2 theelepels citroensap
- 100 gram suiker
- 1 teentje vanille

Recept :

Na het verwijderen van de bladeren van rabarber, snijd de uiteinden, schil en snijd ze in kleine stukjes.

Maak de aardbeien en snijd ze in 2.

Snijd het vanillestokje in twee en behouden de zaden en kruidnagel afzonderlijk.

Doe alle ingrediënten in uw blender, sluit het deksel en druk op de programma "saus".

Wanneer de bereiding klaar is (na ongeveer 27 minuten), kunt u toe tasten.

BANAAN SMOOTHIE VAN

Ingrediënten :

- 350 gram banaan
- 500 ml melk
- 150 gram vanille-ijs

Recept :

Doe alle ingrediënten in uw blender, sluit het deksel en druk op de programma "SMOOTHIE".

Wanneer de bereiding klaar is (na ongeveer 5 minuten), opdienen in hoge glazen.

WORTEL ORANJE SMOOTHIE

Ingrediënten :

- 2 sinaasappels
- 2 bananen
- 150 gram mango
- 15 gram wortelbovenkanten
- 1 eetlepel olijfolie
- 350 ml water

Recept :

Pel en snipper de sinaasappels, bananen en mango.

Doe alle ingrediënten in uw blender verwarming, sluit het deksel en druk op de programma "SMOOTHIE".

Wanneer de bereiding klaar is (na ongeveer 5 minuten), opdienen in hoge glazen.

MILIEU



ATTENTIE :

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijdert. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijdert worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Geproduceerd en geïmporteerd door : Adeva SAS 8, Rue Marc Seguin 77290, Mitry-Mory FRANKRIJK
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com – Telefoon: 01 64 67 00 01

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

• Lea atentamente este manual antes de utilizar este dispositivo.

•Cuando se utilizan dispositivos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad.

•Compruebe que la tensión indicada en la placa de características corresponde con la de su red local antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica.

• Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, se les debe dar la supervisión y las instrucciones en el uso del dispositivo necesarias por una persona responsable de su seguridad.

• Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.

• Si el cable de alimentación está dañado, un técnico calificado debe reemplazarlo para evitar cualquier tipo de peligro, o enviar el dispositivo al centro de servicio post-venta autorizado para repararlo.

• Tenga cuidado de mantener las manos, la ropa suelta y otros objetos alejados de las cuchillas giratorias.

• No utilice el dispositivo si las cuchillas giratorias están dañadas.

• No utilice el dispositivo si la tapa no está firmemente colocada en su lugar.

• No sumerja el dispositivo (la jarra, el cable o el motor) en agua o cualquier otro líquido.

• Este dispositivo no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Todas las reparaciones deben ser llevadas a cabo por un técnico cualificado. Las reparaciones inapropiadas pueden ocasionar daños al usuario.

• No haga funcionar el dispositivo después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera.

• No deje el dispositivo sin vigilancia mientras está enchufado.

• Este dispositivo debe ser desconectado de la red eléctrica después de su uso y durante su limpieza.

• Utilice siempre el dispositivo en una superficie estable y resistente al calor.

• Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del dispositivo para permitir el escape del vapor.

• La jarra se calienta durante el uso, para manipularlo use el mango provisto.

• No utilice el dispositivo para cualquier fin distinto de aquel para el que fue diseñado.

• Asegúrese de que el cable de alimentación se mantenga alejado de bordes cortantes o de fuentes de calor.

• No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la superficie de trabajo.

• El dispositivo está diseñado solamente para uso doméstico. No debe ser usado para fines comerciales.

• No utilice accesorios o complementos con este dispositivo que no sean los recomendados por el fabricante.

• Limpie adecuadamente los derrames alrededor de la jarra, incluyendo el filtro, después de su uso.

• Este dispositivo no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

• Este dispositivo está destinado a ser utilizado en ambientes de hogar y similares, tales como
áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo como:

- Casas rurales.

- Hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.

- Bed and Breakfast.

• Si la cantidad de alimentos supera el nivel máximo de la licuadora, esta se detendrá automáticamente.

• No añada alimentos mientras se está utilizando el dispositivo.

• No levante la licuadora mientras se esté utilizando.

• Las cuchillas de esta licuadora son muy afiladas. Límpielas con cuidado.

• No coloque el dispositivo en el refrigerador. La refrigeración puede dañar la placa de circuito y causar que la licuadora falle. No coloque el dispositivo en un lugar caliente.

• Es normal escuchar un sonido intermitente.

• No utilizar el dispositivo durante más de 30 minutos seguidos, y si usted lo utiliza por mucho tiempo, deje que enfríe por varias horas antes de volver a usarlo.

PRECAUCIÓN :

• No levante la cabeza de la máquina cuando está en funcionamiento.

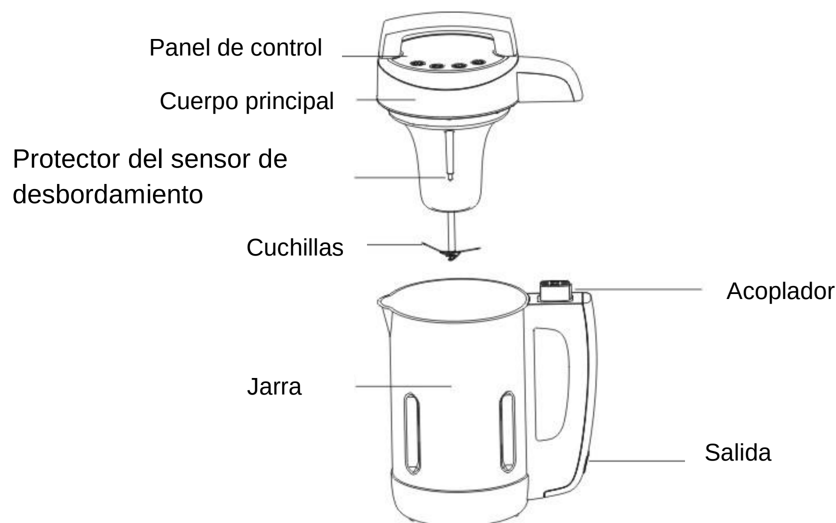
• Desconecte la fuente de alimentación después de usado.

• No deje que la cabeza de la máquina y enchufe entrar agua.

ESPECIFICACIONES

Modelo	Voltaje	Potencia de calentamiento	Potencia del motor	Capacidad
MXC18	230V ~ 50 Hz	850W	200W	0,9 / 1,1 L

COMPONENTES



USO

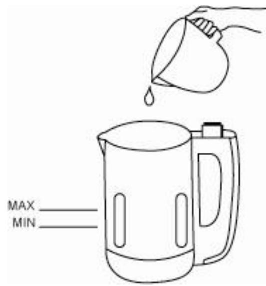
- Respete las siguientes instrucciones al momento de utilizar el dispositivo.

- Antes de usar la licuadora por primera vez, lávela bien ya que puede haber algunos residuos químicos.

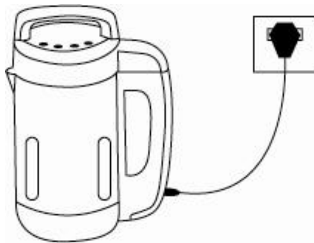
- Asegúrese de elegir el botón de la derecha para su receta cuando utilice el dispositivo para garantizar los mejores resultados.

- No llene el dispositivo debajo el nivel o por encima del nivel máximo (un nivel demasiado bajo o demasiado alto, puede afectar el sabor de los alimentos y / o provocar un mal funcionamiento de la unidad).

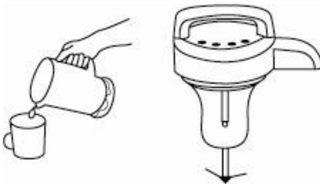
- Usted puede comer los alimentos directamente o pasarlos por un colador antes de comerlos. En ambos casos, desenchufe el aparato antes de verter su mezcla en un recipiente adecuado.



1. Vierta los ingredientes en la jarra.



2. Coloque el cuerpo principal del dispositivo para la jarra y enchufe su licuadora. Todos los botones se iluminaran sucesivamente. Elige el programa para activar el dispositivo.



3. Cuando termine el programa, se escuchará el sonido. Retire el cuerpo principal de la jarra y servirlo.

RECETAS MXC18

SOPA DE TOMATE

Ingredientes :
- 600 gramos de tomates maduros
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla
- 450 ml de caldo
- 2 cucharadas de crema agria
- 1 cucharaditas de azúcar
- Un puñado de hojas de albaca
- Sal y pimienta

Receta :

Cortar los tomates en trozos pequeños y pelar los ajos.

Ponga los tomates, el ajo, la cebolla, el caldo vegetal, azúcar y la albaca en la licuadora de calefacción.

Cierre la tapa y seleccione el programa “SMOOTH SOUP”.

Cuando el dispositivo haya terminado la preparación (en unos 35 minutos), añadir la crema fresca.

Vierta la sopa en tazones y sazonar al gusto.

SOPA DE PUERROS

Ingredientes :

- 400 gramos de puerros
- 1 patata larga
- 1/2 una cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 700 ml de caldo de pollo
- Unas cuantas hojas de tomillo
- Sal y pimienta

Receta :

Lavar lo puerros y contarlos en trozos más pequeños.

Pelar y cortar las patatas en trozos pequeños.

Coloque todos los ingredientes de la sopa en su licuadora de calefacción. Cierre la tapa y seleccione la función “SMOOTH SOUP”.

Cuando el dispositivo haya terminado la preparación(en unos 35 minutos) vierta la sopa en tazones.

Usted puede disfrutar de esta sopa fría. Para ello, deje la sopa en el refrigerador durante por lo menos 3 antes de servir.

SOPA DE CALABAZA CON COMINO

Ingredientes :

- 350 gramos de calabaza
- 2 patatas largas
- 1/2 cebolla picada
- 1 cucharadita de comino molido
- 500 ml de caldo
- Trozos de queso feta
- Sal y pimienta

Receta :

Quítele las semillas a la calabaza luego de cortarla en 2.

Corte la calabaza y las patatas en pequeñas trozos.

Ponga todos los ingredientes (excepto la feta) en su licuadora de calefacción, cierre la tapa y seleccione la función “SMOOTH SOUP”.

Cuando la sopa este lista (unos 35 minutos), vierta la sopa en tazones y añádales queso feta trozados en dados para decorar. Sazone algunos.

SOPA DE POLLO

Ingredientes :
- 1 zanahoria larga
- 300 gramos de pechuga de pollo
- 1 cebolla cortada
- 100 gramos de maíz dulce
- 500 ml de caldo de pollo
- Un poco de perejil picado
- 5 ramitas de tomillo
- Sal y pimienta

Receta :

Pelar la zanahoria y cortarla en trozos pequeños.

Cortar el pollo en trozos pequeños.

Escurrir el maíz.

Ponga los ingredientes en su licuadora de calefacción, cierre la tapa y selecciones la función "SOPA DE VERDURAS".

Cuando la sopa este lista (en unos 30 minutos), vierta en tazones. Espolvorear con perejil picado. Sazonar al gusto.

SOPA DE ESPINACA Y LENTEJAS ROJAS (receta picante)

Ingredientes :
- 150 gramos de espinaca fresca
- 100 gramos de tomates cherry
- 100 gramos de lentejas rojas
- 80 gramos de apio
- 15 gramos de jengibre fresco
- 1 zanahoria larga
- 1 pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- 500 ml de caldo
- 1 yogurt
- Sal y pimienta

Receta :

Pelar el jengibre y los ajos antes de cortarlos en trozos.

Pelar la zanahoria y cortarla en trozos pequeños.

Cortar el apio en trozos más pequeños.

Picar el pimiento.

Cortar los tomates cherrys en 2.

Ponga los ingredientes juntos (excepto la espinaca, el yogurt, la sal y la pimienta) en su licuadora de calefacción, cierre la tapa y seleccione la función “SOPA DE VERDURAS”.

Cuando la preparación este listas (unos 30 minutos) coloque la espinaca y el yogurt. Dejar reposar la sopa por un rato antes de verter la sopa en tazones. Sazonar al gusto.

VERDUDAR Y SOPA TROTELLINI

Ingredientes :
- 100 gramos de calabacín
- 100 gramos de zanahoria
- 50 gramos de pimientos rojos
- 80 gramos de tortellini seco
- 1 cebolla cortada
- 1 puerro
- 500 ml de caldo
- un poco de parmesano
- Sal y pimienta

Receta :

Quítele las semillas a los pimientos y córtelo en trozos pequeños.

Cortar el calabacín y las zanahoria en trozos pequeños.

Picar los puerros.

Coloque todos los ingredientes (excepto el queso parmesano) en su licuadora a calefacción, cierre la tapa y seleccione la función "SOPA DE VERDURAS”.

Cuando la preparación este lista (unos 30 minutos) vierta la sopa en tazones, espolvorear con el queso parmesano y sazone a su gusto.

SALSA PICANTE DE MANZANA

Ingredientes :

- 600 gramos de manzanas
- 200 ml de jugo de manzana
- Cáscara de medio limón
- 1 cucharadita de canela molida

Receta :

Pelar las manzanas, retirar el núcleo y las semillas antes de cortarla en trozos pequeños.

Ponga todos los ingredientes en la licuadora de calefacción y añada 70 ml de agua.

Cierre la tapa y seleccione la función “SALSA”.

Cuando la preparación este lista (unos 27 minutos), úselo como desee. Espolvoree con canela para darle más sabor.

SALSA DE RUIBARBO Y FRESA
Ingredientes :
- 200 gramos de ruibardo
- 300 gramos de fresas
- 100 ml de jugo de naranja
- 2 cucharaditas de limón
- 100 gramos de azúcar
- 1 diente de vainilla

Receta :

Después de retirar las hojas de ruibarbo, cortar los extremos, pelar y cortar en trozos pequeños.

Limpiar las fresas y cortar en 2.

Cortar la vaina de vainilla por la mitad y reservar las semillas y diente por separado.

Ponga todos los ingredientes en su licuadora de calefacción y seleccione la función "SALSA".

Cuando la preparación este lista (unos 27 minutos) puede servirlo.

LICUADO DE PLATANO

Ingredientes :

- 350 gramos de plátano
- 500 ml de leche
- 150 gramos de helado de vainilla

Receta :

Ponga todos los ingredientes en su licuadora de calefacción, cierre la tapa y seleccione la función "BATIDO".

Cuando la preparación este lista (unos 5 minutos), server en vasos altos.

SMOOTHIE DE ZANAHORIA

Ingredientes :

- 2 naranjas
- 2 plátanos
- 150 gramos de mango
- 15 gramos de hojas de zanahoria
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 350 ml de agua

Receta :

Pelar y cortar las naranjas el plátano y el mango.

Ponga todos los ingredientes en su licuadora de calefacción, cierre la tapa y seleccione la función "BATIDO".

Cuando la preparación este lista (unos 5 minutos), server en vasos altos.

MEDIO AMBIANTE



ATENCIÓN :

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener substancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Fabricado e importado por : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01

ITALIANO

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

• Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il dispositivo.

• Controllare che la tensione indicata sull'etichetta corrisponda a quella della rete elettrica prima di collegare l'apparecchio.

• Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, o da persone con scarsa conoscenza (inclusi i bambini), salvo che una persona responsabile della loro sicurezza non abbia fornito loro le dovute indicazioni.

• Accertarsi sempre che i bambini non giochino in prossimità dell'apparecchio.

• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito solo da un tecnico del centro di assistenza, al fine di evitare ogni pericolo.

• Fare attenzione a tenere mani, indumenti e altri oggetti lontani dalle lame rotanti.

• Non usare l'apparecchio se le lame rotanti sono danneggiate.

• Non usare l'apparecchio se il suo coperchio non è stato posizionato correttamente.

• Non immergere l'apparecchio (brocca, cavo, blocco motore) in acqua o altri liquidi.

• Questo apparecchio non ha componenti riparabili dall'utente. Tutte le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico qualificato. Riparazioni scorrette possono causare danni a persone e cose.

• Non azionare l'apparecchio dopo un guasto o in seguito a una caduta o se sono presenti danni di qualsiasi tipo.

• Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato alla presa elettrica.

• Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso e durante qualsiasi intervento di manutenzione e pulizia.

• Utilizzare l'apparecchio solo su una superfici stabili e resistenti al calore.

• Assicurarsi che intorno all'apparecchio ci sia sufficiente ventilazione per permettere la fuoriuscita del calore del vapore.

• Durante l'uso dell'apparecchio la brocca si scalda, quindi è opportuno tenerla sempre utilizzando l'apposita maniglia.

• Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quello per cui è stato progettato.

• Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia lontano da fonti di calore e bordi taglienti poiché ciò potrebbe causare danni

• Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un bancone.

• L'apparecchio è destinato al solo uso domestico. Non deve essere utilizzato per fini

commerciali.

• Non utilizzare accessori o parti di ricambio diversi da quelli raccomandati dal fornitore.

• Dopo l'uso, pulire adeguatamente le fuoriuscite intorno alla brocca e i filtri.

• Questi apparecchio non può essere azionato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

• Questo dispositivo è destinato a essere utilizzato esclusivamente per usi domestici, quali :
Gli angoli ristoro di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
Agriturismi;
Da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
Camere di hotel.

• L'apparecchio si arresta automaticamente se la quantità di cibo all'interno è maggiore della quantità massima consentita.

• Non aggiungere cibo o liquidi quando la macchina è in funzione.

• Non sollevare la macchina quando è in funzione.

• Le lame dell'apparecchio sono molto taglienti. Pulirle con attenzione.

• Non collocare l'apparecchio in frigorifero. Il freddo potrebbe distruggere il circuito e potrebbe causare un cortocircuito dell'apparecchio. Non disporre neanche in un luogo troppo caldo.

• Se si sente un suono veloce e lento con poche interruzioni, non preoccupatevi, questo è normale.

• È opportuno non utilizzare l'apparecchio per più di 30 minuti consecutivi. Lasciar riposare per qualche ore prima di utilizzarlo nuovamente.

ATTENZIONE :

Non sollevare testa della macchina quando è in funzionamento.

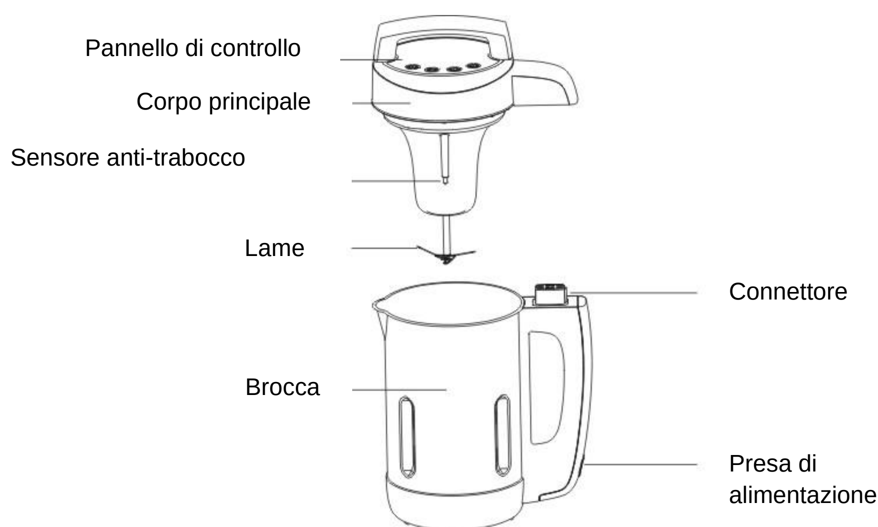
Scollegare l'alimentazione elettrica dopo usato.

Non lasciate che la testa della macchina e collegare entrare acqua.

SPECIFICHE TECNINCHE

Modello	Voltaggio	Potenza di riscaldamento	Potenza del motore	Capacità
MXC18	230V ~ 50 Hz	850W	200W	0,9 / 1,1 L

PARTI DELL'APPARECCHIO



COME UTILIZZARE L'APPARECCHIO

Osservare le seguenti linee guida quando si utilizza l'apparecchio:

• Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavarlo bene perché potrebbero esserci residui di produzione.

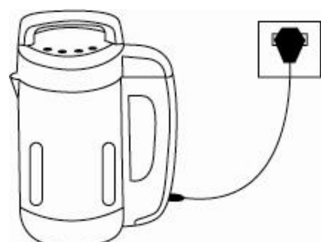
• Scegliere con cura il tasto ideale per la ricetta desiderata, altrimenti il gusto potrebbe essere alterato.

• Assicurarsi che il livello dell'acqua rientri sempre tra il livello minimo e quello massimo (un livello troppo alto o troppo basso può influenzare il gusto e/o causare un malfunzionamento dell'apparecchio).

• Si può bere la miscela direttamente o passarla con il colino prima di berla. Nel secondo caso, staccare la spina prima di versare la miscela in un contenitore adatto.



1. versare gli ingredienti nel brocca.



2. Fissare correttamente il corpo principale e collegare l'apparecchio alla presa elettrica. Tutti i tasti si illumineranno. Scegli il tuo programma per accendere il dispositivo.



3. Quando il programma è finito, si sentirà il suono. Rimuovere il corpo principale del brocca e servire.

RICETTE MXC18

ZUPPA DI POMODORO

Ingredienti:
- 600 grammi di pomodori maturi
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 cipolla
- 450 ml di brodo
- 2 cucchiai di panna acida
- 1 cucchiaio di zucchero
- Una manciata di foglie di basilico
- Sale e pepe

Ricetta:

Tagliate i pomodori a piccoli pezzi e sbucciate l'aglio.

Mettete pomodori, aglio, cipolla, brodo vegetale, zucchero e basilico nel vostro frullatore riscaldante.

Chiudete il coperchio e selezionate il programma “SMOOTH SOUP”.

Una volta che l’apparecchio avrà terminato la preparazione (dopo circa 35 minuti), aggiungete la panna fresca.

Versate la zuppa in un’apposita coppa e condite a vostro piacere.

ZUPPA DI PORRI

Ingredienti:
- 400 grammi di porri
- 1 patata grande
- 1/2 cipolla tritata
- 1 spicchio di aglio
- 700 ml di brodo di pollo
- Foglie di timo
- Sale e pepe

Ricetta:

Lavate i porri e tagliateli a piccoli pezzi.

Pelate la patata e tagliatela a piccoli pezzi.

Versate tutti gli ingredienti per la zuppa nel vostro frullatore riscaldante. Chiudete il coperchio e selezionate il programma “SMOOTH SOUP”.

Una volta che l’apparecchio avrà terminato la preparazione (dopo circa 35 minuti), versate la zuppa in apposite coppe.

Potete anche mangiare questa zuppa fredda. Per fare questo, lasciate la zuppa nel frigorifero per almeno 3 ore, prima di servirla.

MINESTRA DI ZUCCA CON CUMINO

Ingredienti:
- 350 grammi di zucca
- 2 patate grandi
- 1/2 cipolla tritata
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 500 ml di brodo
- Feta tagliata a cubetti
- Sale e pepe

Ricetta:

Togliete i semi dalla zucca dopo averla tagliata in 2.

Tagliate la zucca e le patate a piccoli pezzi.

Versate tutti gli ingredienti (tranne la feta) nel vostro frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SMOOTH SOUP".

Quando la zuppa è pronta (dopo circa 35 minuti), versate in apposite coppe e aggiungete un po' di feta tagliata a cubetti per guarnire. Aggiustate di sale.

ZUPPA DI POLLO

Ingredienti:
- 1 carota grande
- 300 grammi di petto di pollo
- 1 cipolla tritata
- 100 grammi di mais dolce
- 500 ml di brodo di pollo
- Prezzemolo tritato
- 5 rametti di timo
- Sale e pepe

Ricetta:

Sbucciate la carota e tagliatela a piccoli pezzi.

Tagliate il pollo a piccoli pezzi.

Scolate il mais.

Versate gli ingredienti nel vostro frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SOUP THROWN".

Quando la zuppa è pronta (dopo circa 30 minuti), versate in apposite coppe. Aggiungete il prezzemolo tritato. Aggiustate di sale.

ZUPPA DI SPINACI E LENTICCHIE ROSSE (ricetta piccante)

Ingredienti:
- 150 grammi di spinaci freschi
- 100 grammi di pomodorini
- 100 grammi di lenticchie rosse
- 80 grammi di sedano
- 15 grammi di zenzero fresco
- 1 carota grande
- 1 peperoncino rosso
- 1 spicchio d'aglio
- 500 ml di brodo
- 1 yogurt

- Sale e pepe

Ricetta:

Sbucciate lo zenzero e l'aglio prima di tagliarli a pezzetti.

Sbucciate la carota e tagliatela a piccoli pezzi.

Tagliate il sedano a piccoli pezzi.

Tritate il peperoncino.

Tagliate a metà i pomodorini.

Versate tutti gli ingredienti (tranne gli spinaci, lo yogurt, il sale e il pepe) nel vostro frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SOUP THROWN".

Quando il preparato è pronto (dopo circa 30 minuti), aggiungete gli spinaci e lo yogurt. Lasciate riposare la zuppa per qualche istante prima di versarla nelle apposite coppe. Aggiustate di sale.

ZUPPA DI VERDURE E TORTELLINI

Ingredienti:
- 100 grammi di zucchine
- 100 grammi di carote
- 50 grammi di peperoni rossi
- 80 gr di tortellini secchi
- 1 cipolla tritata
- 1 porro
- 500 ml di brodo
- Parmigiano
- Sale e pepe

Ricetta:

Togliete i semi dai peperoni e tagliate i peperoni a piccoli pezzi.

Tagliate le zucchine e le carote a piccoli pezzi.

Tagliate il porro.

Versate tutti gli ingredienti, tranne il parmigiano, nel frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SOUP THROWN".

Quando il preparato è pronto (dopo circa 30 minuti), versate nelle apposite coppe, aggiungete una spolverata di parmigiano e aggiustate di sale.

ZUPPA PICCANTE DI MELE

Ingredienti:
- 600 grammi di mele
- 200 ml di succo di mela
- Scorza di mezzo limone
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

Ricetta:

Sbucciate le mele, rimuovete il torsolo e i semi prima di tagliarle a piccoli pezzi.

Versate tutti gli ingredienti nel vostro frullatore riscaldante e aggiungete 70 ml di acqua.

Chiudete il coperchio e selezionate il programma "SAUCE".

Quando il preparato è pronto (dopo circa 27 minuti), usatelo come desiderate. Cospargete con cannella per aggiungere più sapore.

CONFETTURA DI FRAGOLE E RABARBARO

Ingredienti:
- 200 grammi di rabarbaro
- 300 grammi di fragole
- 100 ml di succo di arancia
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 100 grammi di zucchero
- 1 stecca di vaniglia

Ricetta:

Dopo aver rimosso le foglie di rabarbaro, tagliate le estremità, sbucciate e tagliate a piccoli pezzi.

Pulite le fragole e tagliatele a metà.

Tagliate a metà il baccello di vaniglia e riponete semi e stecca separatamente.

Versate tutti gli ingredienti nel vostro frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SAUCE".

Quando il preparato è pronto (dopo circa 27 minuti), il piatto è pronto per essere servito.

FRAPPÈ ALLA BANANA

Ingredienti:
- 350 grammi di banane
- 500 ml di latte
- 150 grammi di gelato alla vaniglia

Ricetta:

Versate tutti gli ingredienti nel vostro frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SMOOTHIE".

Quando il preparato è pronto (dopo circa 5 minuti), il piatto è pronto per essere servito in bicchieri alti.

FRAPPÈ DI CAROTA E ARANCIA

Ingredienti:
- 2 arance
- 2 banane
- 150 grammi di mango
- 15 grammi di cime di carota
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 350 ml di acqua

Ricetta:

Sbucciate e tritate arance, banane e mango.

Versate tutti gli ingredienti nel vostro frullatore riscaldante, chiudete il coperchio e selezionate il programma "SMOOTHIE".

Quando il programma è pronto (dopo circa 5 minuti), servite in bicchieri alti.

AMBIANTE



ATTENZIONE :

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce.